Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

FAQ pour les guides d'autocontrôle dans le secteur B2C

En vigueur à partir du : 03/02/2014

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Eva Mees Vincent Helbo Signé E. Mees Date : 28/01/2014	Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre Signé V. Lefevre Date : 30/01/2014	Directeur général Herman Diricks Signé H. Diricks Date : 31/01/2014

Index

I. Objectifs et champ d'application 3
II. Références Normatives 4
III. Termes, définitions, abréviations et destinataires 6
A. Termes et définitions 6
B. Abréviations 7
C. Destinataires 8
IV. Historique 9
V. Question/réponse 10
A. Tous les secteurs 10
→ Champ d'application et arbre d'activités 10
→ Audit 10
→ Management 11
→ Bonnes pratiques 18
B. Questions spécifiques pour des boucheries 21
→ Audit 21
→ Management 21
→ HACCP 22
→ Bonnes pratiques 23
C. Questions spécifiques pour des commerces de détail en alimentation 26
→ Champ d'application et arbre d'activités 26
→ Management 26
D. Questions spécifiques pour l'horeca 27
→ Champ d'application et arbre d'activités 27
→ Management 27
E. Questions spécifiques pour des cuisines de collectivités et maisons de soins 28
F. Questions spécifiques pour des boulangeries et pâtisseries 29
→ Champ d'application et arbre d'activités 29
→ HACCP 29
→ Bonnes pratiques 29
G. Questions spécifiques pour la production des produits laitiers à la ferme 31
→ Champ d'application et arbre d'activités 31
→ HACCP 31
H. Questions spécifiques pour des milieux d'accueil collectifs de la petite enfance 32
→ Management 32

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

L'objectif de ce document est de diffuser les questions fréquemment posées par les opérateurs, les auditeurs… à propos des guides d'autocontrôle, des audits et de l'application de l'autocontrôle dans le secteur B2C ainsi que les réponses apportées, dans le but de parvenir à une application harmonisée de l'autocontrôle. Le document est applicable au secteur B2C. Les entreprises qui n'appartiennent pas à ce secteur doivent consulter d'autres documents.

Les guides concernés sont :

- le guide d'autocontrôle en boucherie (G-003),
- le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007),
- le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (G-023),
- le guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025),
- le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026),
- le guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme (G-034),
- le guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance (G-041).

Les réponses aux questions générales se trouvent dans le premier chapitre. Les questions relatives à un sous-secteur spécifique (boucheries, commerces de détail en alimentation, horeca, cuisines de collectivités et les maisons de soins, boulangeries et pâtisseries, produits laitiers à la ferme et milieux d'accueil collectifs de la petite enfance) sont répondues dans des chapitres séparés.
Les questions portant sur différents sujets, les réponses ont été réparties en plusieurs sections :

- Champ d'application et arbre d'activités
- Audit
- Management
  - Locaux
  - Produits
  - Traçabilité
  - Equipement
- HACCP
- Bonnes pratiques

Pour les questions portant sur des thèmes spécifiques, comme les activités et les fiches LAP, l'autocontrôle, les agréments/autorisations/enregistrements, les sous-produits animaux et les anciennes denrées alimentaires, les aliments pour animaux, l'étiquetage, la traçabilité, les assouplissements et les matériaux de contact, il est recommandé de consulter les documents déjà existants à ce sujet. Le tableau 1 ci-dessous donne un aperçu de ces thèmes et de l'emplacement où les documents explicatifs correspondants peuvent être retrouvés.

Des circulaires concernant différents sujets (p.ex. traçabilité lors de l'expédition de denrées alimentaires d'origine animale, sanitaires dans le secteur de la distribution,…) sont également disponibles sur le site internet, à l'emplacement suivant : Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires.

Tableau 1: Aperçu des documents explicatifs portant sur des thèmes spécifiques

Sujet	**Où trouver le document ?***
Activités et fiches d'activités	Agréments, autorisations et enregistrements > Liste d'activités
Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	Denrées alimentaires > Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Agréments/ autorisations/ enregistrements	Agréments, autorisations et enregistrements
Autocontrôle	Autocontrôle > F.A.Q.
Sous-produits animaux et anciennes denrées alimentaires	Production animale > Produits animaux > Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > Liens et F.A.Q.
Aliments pour animaux	Production animale > Alimentation animale
Etiquetage	Denrées alimentaires > Etiquetage des denrées alimentaires
Traçabilité	Autocontrôle > Traçabilité
Assouplissements	Autocontrôle > Assouplissements pour certains établissements
*cette colonne indique l'emplacement du document sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels	

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture

- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil

- Règlement (CE) n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE

- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

- Règlement (CE) n° 275/2007 de la Commission du 15 mars 2007 modifiant le règlement CE n° 1825/2000 portant modalités d'application du Règlement CE n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine

- Règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs

- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002

- Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive

- Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire

- Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

- Arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation

- Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

- Arrêté royal du 28 juin 2011 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des aliments pour animaux

- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

III. TERMES, DÉFINITIONS, ABRÉVIATIONS ET DESTINATAIRES

A. Termes et définitions

- **AFSCA :** Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

- **Ajustage :** opération destinée à amener un instrument de mesure à un état de fonctionnement convenant à son utilisation. Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle, l'ajustage peut être remplacé par une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique.

- **Autocontrôle :** l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :
  - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
  - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
  - répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

- **Foodweb:** http://foodweb.favv-afsca.be/Foodweb

- **G-003 :** Guide d'autocontrôle en boucherie

- **G-006 :** Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement à base de volailles

- **G-007 :** Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation

- **G-018 :** Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques

- **G-019 :** Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : produits de viande, plats préparés, salades, boyaux naturels

- **G-020 :** Guide autocontrôle pour la meunerie

- **G-023 :** Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca
- **G-025:** Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins
- **G-026 :** Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries
- **G-034 :** Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme
- **G-041 :** Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance
- **Vérification :** confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites

B. Abréviations

- **AC :** actions correctives
- **AFSCA :** Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM :** arrêté ministériel
- **AR :** arrêté royal
- **B2B :** *business to business* (délivrance de produits à d'autres opérateurs)
- **B2C :** *business to consumer* (délivrance de produits directement au consommateur)
- **BPH :** bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP :** *critical control point ;* point de contrôle critique
- **FIFO :** *first in - first out*
- **GMP :** *good manufacturing practices*
- **HACCP :** *hazard analysis and critical control point system*
- **LAP :** lieu – activité – produit ; La combinaison LAP remplace depuis le 1er janvier 2013 l'ancienne description des activités. Avec cette nouvelle approche, chaque type d'opération exercée par un opérateur, est définie par :
  - le lieu (par exemple PL92 restaurant)
  - la nature de l'activité (par exemple AC66 production et distribution)
  - le produit (par exemple PR152 repas)

  Chaque LAP a une description spécifique. Les LAP sont repris dans la liste d'activités qui se trouve sur le site internet de l'AFSCA[1].
- **NC :** non-conformité
- **NC-A :** non-conformité A
- **NC-B :** non-conformité B

[1] http://www.afsca.be/agrements/activites/

- **Numéro NE :** numéro d'entreprise : "*Toute entreprise inscrite à la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE) se voit attribuer un numéro d'entreprise. Il s'agit d'un numéro d'identification unique par entreprise. Le numéro d'entreprise se compose de dix chiffres. Le premier chiffre est 0 ou 1.*"
- **Numéro NUE :** numéro d'unité d'établissement. "*Toute unité d'établissement d'une entreprise reçoit un numéro unique. Ce numéro diffère du numéro d'entreprise. Le numéro d'unité d'établissement se compose de dix chiffres. Le premier chiffre est compris entre 2 et 8*."
- **OCI :** organisme de certification/d'inspection
- **PA :** point d'attention
- **Règ. :** règlement
- **SAC :** système d'autocontrôle

C. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur B2C.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ – B2C – REV 0 – 2014	Première version du document	Fusionnement de toutes les FAQ des guides du secteur B2C	**Date de publication**

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver.
Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. QUESTION/RÉPONSE

A. Tous les secteurs

→ Champ d'application et arbre d'activités

1. Question

Quel guide doit utiliser un opérateur qui a pour seule activité la vente de pain et de pâtisserie qu'il ne produit pas lui-même (vente en magasin ou en distributeur automatique) ?

Réponse

Dans une telle situation, c'est le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) qui doit être utilisé.

2. Question

Quel guide doit-être utilisé par un magasin qui fait du "bake off" ?

Réponse

Le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) et le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007) couvrent la cuisson des produits de pain et pâtisserie précuits. Un de ces guides peut être utilisé, dépendant des autres activités du magasin.

3. Question

Quel guide s'applique pour la production et vente des gaufres ?

Réponse

Ça dépend des activités que l'opérateur pratique. Le tableau ci-dessous donne un aperçu :

Activité principale	Guide à utiliser
Boulanger (avec ou sans consommation sur place)	G-026
Restauration/ Traiteur/ Horeca ambulant (DA<3 mois)	G-023
Autres	G-023 OU G-026

→ Audit

1. Question

Un commerce de détail en alimentation générale, une boucherie, une épicerie, un restaurant, une boulangerie… peuvent-ils obtenir le smiley[2] ?

[2] Voir aussi http://www.afsca.be/smiley/ pour davantage d'informations à propos du smiley.

Réponse

Si l'opérateur le souhaite et que la validation du système d'autocontrôle de son établissement couvre toutes ses activités dans le secteur B2C, un smiley peut être obtenu auprès de l'organisme de certification et d'inspection qui a validé le système d'autocontrôle de l'établissement.

2. Question

Dans le cas d'une activité B2C annexée à un établissement agréé, est-il possible de faire auditer les deux établissements simultanément ?

Réponse

Oui, c'est possible. Pour couvrir l'ensemble du scope, il sera cependant nécessaire que l'audit ait lieu sur base de plusieurs guides. Par exemple, les établissements agréés du secteur de la viande ne tombent pas dans le champ d'application du guide d'autocontrôle en boucherie (G-003) mais dans le champ d'application d'autres guides (le guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement à base de volailles (G-006), le guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (G-018), le guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande, Plats préparés, Salades, Boyaux naturelles (G-019)). Si un opérateur souhaite seulement faire valider le système d'autocontrôle de sa boucherie, seule la partie de l'entreprise concernée par cette activité est auditée et ce uniquement sur base du guide d'autocontrôle en boucherie (G-003). Au contraire, si l'exploitant souhaite faire valider le système d'autocontrôle de la boucherie et de la partie agréée de l'établissement, la totalité de l'entreprise doit bien entendu être auditée, chaque partie étant auditée sur base du guide qui la concerne. Attention : les ateliers de découpe et les abattoirs peuvent uniquement être audités par des vétérinaires officiels.

→ Management

1. Question

Peut-on conserver le guide sous format électronique, ainsi que d'autres documents comme par exemple le journal des réclamations, le plan de lutte contre les nuisibles, le plan de nettoyage et de désinfection,…?

Réponse

Oui, mais les documents doivent se trouver à la disposition de ceux qui doivent les utiliser (par exemple, le plan de nettoyage et désinfection doit être accessible à ceux qui assurent le nettoyage et la désinfection). De plus, ces documents doivent toujours pouvoir être présentés lors d'un audit ou d'une inspection.

2. Question

Lors du contrôle d'entrée, faut-il mesurer la température de chaque produit individuellement ?

Réponse

Non, il est de la responsabilité de l'opérateur de déterminer combien de mesures de température sont nécessaires lors d'un contrôle d'entrée donné. Un relevé en des points correctement sélectionnés devra permettre à l'opérateur de contrôler la température de l'ensemble de la livraison. Le nombre de mesures de température dépendra notamment du type d'aliments livrés, du volume de la livraison, des problèmes déjà survenus dans le passé…

3. Question

De quelle manière peut-on satisfaire aux exigences en matière de formation et de preuves requises ?

Réponse

Le personnel doit être formé. Cela peut se faire sous la forme de cours dans un établissement d'enseignement, d'explications données par l'exploitant à son personnel... .
Pour les formations reçues à l'extérieur, il faut conserver les attestations. Pour les formations effectuées en interne, il faut enregistrer la date de la formation, sa nature, l'identité des personnes formées.
Le placement, dans les locaux, d'affiches rappelant les bonnes pratiques d'hygiène ou de fabrication peut être considéré comme faisant partie de la formation.

- **Locaux**

1. Question - locaux

Les toilettes peuvent-elles communiquer directement avec un local où des denrées alimentaires sont stockées, manipulées ou transformées ?

Réponse

Un sas doit être prévu entre les toilettes et les locaux où des denrées alimentaires non conditionnées sont stockées, manipulées ou transformées. Un couloir ou un escalier est toutefois suffisant en tant que sas. Un tel sas n'est cependant pas nécessaire, lorsque les toilettes donnent sur des locaux où seules des denrées alimentaires conditionnées, sont stockées.

2. Question - locaux

Les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires doivent-ils être équipés de lavabos avec eau courante chaude et froide ?

Réponse

Dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires, un nombre suffisant de lavabos bien situés et bien identifiables doit être présent pour le lavage des mains. Ces lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'un mitigeur.

3. Question - locaux

Les toilettes doivent-elles être équipées de lavabos avec eau courante chaude et froide ?

Réponse

Non, l'eau courante froide est suffisante dans les toilettes, à condition qu'un autre lavabo pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'un mitigeur soit disponible à proximité au sein de l'établissement.

4. Question - locaux

Combien d'éviers doivent être présents dans un établissement ?

Réponse

La vaisselle, le lavage des mains et le lavage des produits (exemple : fruits et légumes) doivent se faire dans des éviers différents ou bien l'organisation du travail doit permettre que cela se déroule à des moments différents. Le nombre d'éviers nécessaires dépend donc de la taille de l'établissement, de l'importance du personnel, de l'organisation du travail et des activités réalisées au sein de l'établissement.

5. Question - locaux

Le passage de produits entre deux ateliers via une cour non couverte est-il acceptable ?

Réponse

L'objectif est qu'il n'y ait pas de contamination des produits. C'est possible, entre autres, d'y parvenir en couvrant la cour ou en protégeant les produits lors de leur passage à travers la cour si la cour n'est pas couverte.

6. Question - locaux

L'atelier dans lequel des denrées alimentaires réfrigérées sont transformées, doit-il être équipé obligatoirement d'un système de réfrigération pour maintenir une température de 12°C dans le local ?

Réponse

Ce n'est pas obligatoire. C'est la température légale maximale des denrées alimentaires qui transitent dans l'atelier qui doit être respectée. La température dans l'atelier dépendra dès lors des denrées alimentaires qui y sont transformées, de la durée de traitement…

- **Produits**

1. Question - produits

A quelle température doit être maintenue la glace de consommation offerte au consommateur ?

Réponse

La glace de consommation doit être maintenue à une température stable de - 18°C ou plus bas (de brèves fluctuations sont autorisées jusque - 15°C maximum lors du transport, la distribution locale et les meubles de vente).
A titre dérogatoire une température stable de - 9°C ou plus bas est acceptée pour le commerce ambulant et la vente pour une consommation directe (AR 11 juin 2004). Une durée de 72h est acceptable.

2. Question - produits

Si l'opérateur fait lui-même un mélange d'épices, doit-il mentionner les différents fournisseurs sur la fiche de production ou bien le nom du produit utilisé est-il suffisant (p.ex. poivre, noix de muscade…) ?

Réponse

Dans le cadre de la traçabilité interne, les opérateurs peuvent élaborer eux-mêmes des fiches de produits. Le but d'une fiche de produit est de pouvoir démontrer la composition d'un produit et, en cas de problèmes, de garantir la traçabilité des ingrédients. Le niveau de traçabilité interne est laissé au choix de l'opérateur. Reprendre le nom des ingrédients utilisés dans la fiche produit en combinaison avec la tenue du registre d'entrée et le respect du FIFO assure un niveau de traçabilité interne qui peut déjà être considéré comme suffisant. Si toutefois l'opérateur veut atteindre un niveau de traçabilité interne plus élevé, il peut, par exemple, chaque fois qu'il réalise un mélange d'épices, enregistrer les numéros de lot des ingrédients utilisés et la date de production du mélange.

3. Question - produits

Les fabricants doivent-ils classer séparément les fiches des produits qui temporairement ne sont pas proposés à la vente (p.ex. produits de saison…) ?

Réponse

Non, les fiches des produits qui ne sont fabriqués qu'à certaines périodes de l'année, ne doivent pas être classées séparément. Il faut toutefois veiller à ce que les fiches de produits soient actualisées à chaque fois que les recettes changent. Les fiches de produits qui ne sont plus à jour n'ont pas leur place dans le classement. Grâce à un numéro de version ou à une date de création, vous pouvez vérifier dans quelle mesure les fiches sont encore à jour. Le but est également que le classement des fiches de produits soit bien ordonné de façon à pouvoir indiquer clairement quelles fiches se rapportent à quels produits.

- **Traçabilité**

1. Question - traçabilité

Les guides d'autocontrôle mentionnent qu'un registre de sortie doit être tenu à jour pour les produits destinés à d'autres opérateurs. Cette exigence s'applique-t-elle à tous les exploitants ?

Réponse

Oui, à l'exception des livraisons à des organisations caritatives et des banques alimentaires. Les produits destinés aux organisations caritatives et aux banques alimentaires ne doivent pas, quant à eux, être enregistrés dans le registre de sortie. Dans ce cas, il suffit, en effet, de disposer d'une liste de toutes les organisations caritatives et banques alimentaires qui reçoivent des produits.

2. Question - traçabilité

Faut-il utiliser les numéros de lot (par exemple sur les documents de livraison) pour garantir la traçabilité des produits ou peut-on utiliser d'autres données ?

Réponse

Différentes données doivent être enregistrées dans le cadre de la traçabilité des produits. Une de ces données est l'identification unique des produits (AR du 14 novembre 2003). Cette identification peut se faire à l'aide du numéro de lot mais, sous certaines conditions, également par d'autres moyens pertinents, comme la date limite de consommation par exemple (AR du 9 février 1990).

3. Question - traçabilité

La traçabilité interne, est-elle obligatoire dans le secteur B2C ?

Réponse

Pour les produits qui sont livrés à d'autres détaillants. Il faut établir un lien entre le registre d'entrée et le registre de sortie et donc une traçabilité interne doit exister. L'opérateur peut déterminer lui-même son niveau de traçabilité interne. Cependant la performance de la traçabilité interne influencera l'importance d'un éventuel rappel.
Pour les produits qui sont destinés à être remis directement au consommateur, sans subir de transformation supplémentaire au sein de l'établissement, il suffit de les enregistrer dans le registre d'entrée. Si les produits subissent une transformation, la manière la plus pratique de garantir la traçabilité interne est de conserver les fiches de produits/recettes. La gestion de la traçabilité interne relève de la responsabilité de l'opérateur, qui détermine lui-même le niveau de traçabilité interne qui lui convient le mieux. Il n'est par exemple pas obligatoire de mentionner les numéros de lot des ingrédients. Pour les produits avec une durée de conservation prolongée (produits emballés sous vide, surgelés, sous atmosphère contrôlée), il faut au minimum une identification sur l'étiquette, telle qu'une référence au registre d'entrée ou la date d'emballage (ou un système analogue) afin qu'on puisse retrouver l'origine de ces produits.
Pour les produits surgelés, la date de surgélation doit être mentionnée sur l'emballage.

4. Question - traçabilité

Le numéro de NUE ou de NE doit-il être mentionné sur les documents de transport et les factures ?

Réponse

Les documents utilisés pour la traçabilité comme les bons de livraison, les documents de transport, les factures,… doivent comporter une identification claire et unique de l'entreprise de la chaîne alimentaire qui a établi le document. La mention du numéro de NUE ou de NE n'est pas obligatoire.

- **Équipement**

1. Question - équipement

Si après vérification, il apparaît qu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte, celui-ci doit-il être confié à une firme spécialisée pour être ajusté ?

Réponse

Lorsqu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte, l'ajustage peut être réalisé en interne il n'est pas obligatoire que l'ajustage soit effectué par une firme spécialisée.
Lorsqu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte et que le type de thermomètre en question ne permet pas un ajustage, l'ajustage peut être remplacé par une

modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique. Il faut toutefois que l'erreur systématique soit stable ou faible (moins de 1°C). Il n'y a pas lieu de prévoir une erreur systématique maximale acceptable lorsque celle-ci est stable.

2. Question - équipement

Comment vérifier/ajuster un thermomètre ?

Réponse

Pour vérifier un thermomètre, il faut mesurer la température en deux points situés dans la fourchette des températures pour lesquelles le thermomètre est utilisé. Pour un thermomètre destiné à mesurer des températures entre 0 et 100°C, on peut par exemple mesurer la température de l'eau en ébullition (100°C) et la température d'un mélange (50/50) de glace et d'eau (0°C). Si une erreur de mesure est constatée, soit il faudra tenir compte de cette erreur constatée (thermomètre ne pouvant pas être ajusté), soit il faudra ajuster le thermomètre en se référant pour ce faire au mode d'emploi (thermomètre pouvant être ajusté).
Dans le cas contraire, il faut que l'opérateur fasse vérifier le bon fonctionnement du thermomètre par un fournisseur /fabricant/laboratoire. Le certificat de vérification du thermomètre établi par le fournisseur, le fabricant ou le laboratoire doit être conservé ainsi que les enregistrements des vérifications réalisées en interne.
D'autres moyens adéquats peuvent également être utilisés.

3. Question - équipement

Comment vérifier/ajuster un pH-mètre ?

Réponse

La plupart des pH-mètres sont fournis avec des solutions standards de pH connu. Il faut procéder à une mesure du pH de ces solutions. Si une erreur de mesure est constatée, il faudra ajuster le pH-mètre en se référant pour ce faire au mode d'emploi de l'équipement. D'autres moyens adéquats peuvent également être utilisés.

4. Question - équipement

Lorsque les appareils de mesure et de surveillance (exemple : les thermomètres) sont vérifiés et éventuellement ajustés, un enregistrement est-il nécessaire ?

Réponse

Oui, les vérifications et ajustages doivent être registrés.

5. Question - équipement

Un détaillant doit-il lui-même contrôler annuellement ses appareils de pesage ?

Réponse

S'il s'agit d'un appareil de pesage qui est utilisé uniquement pour peser les produits afin de déterminer leur poids et leur prix en vue de la vente, cela ne joue pas de rôle au niveau de la sécurité alimentaire et l'AFSCA n'est pas compétente en la matière. S'il s'agit d'un appareil de pesage utilisé, par exemple, pour doser des additifs qui ne peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires qu'en quantités limitées, il faut alors ajuster/vérifier au moins annuellement l'appareil et enregistrer cet ajustage/vérification.

6. Question - équipement

Quelles sont les exigences en matière d'étiquetage et/ou de documentation des matériaux (comme le matériel de conditionnement, les récipients, les plats, les raviers en plastique,…) destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires utilisées dans le secteur B2C ? Que faire pour l'équipement déjà acheté qui ne répond pas à ces exigences ?

Réponse

Lors de la livraison de conditionnements et/ou de récipients, ceux-ci doivent porter, à même le produit, sur une étiquette, sur l'emballage ou sur un document d'accompagnement, la mention "convient pour aliments" ou "pour contact alimentaire" (Règ. 1935/2004, art. 15 ; AR 11 mai 2002, art. 8) ou le logo et si nécessaire, des instructions spéciales pour l'utilisation. Les coordonnées du fabricant/importateur/vendeur et les informations nécessaires pour garantir la traçabilité doivent naturellement aussi être mentionnées. Une déclaration de conformité doit en outre être délivrée par type de matériel. Cela ne doit pas se faire pour chaque livraison. Si toutes les conditions (processus de production, utilisation visée, matières premières) restent inchangées, une déclaration de conformité peut rester valable pour une certaine période (max. 5 ans) définie par le rédacteur. La déclaration de conformité doit toujours pouvoir être présentée lors d'un contrôle.
L'utilisation de l'ancien équipement est tolérée. Toutefois, si cet ancien équipement présente un risque pour la santé (par exemple à cause de l'usure, de la présence de traces de rouille,…), il doit être remplacé par un nouvel équipement qui satisfait aux exigences légales visant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

7. Question - équipement

Dans quels locaux concrètement, les lampes doivent-elles être protégées par un revêtement protecteur ? Une procédure de gestion en cas de bris de verre est-elle aussi une alternative valable ?

Réponse

Des protections sont requises au minimum dans les locaux où des denrées alimentaires non emballées sont manipulées. Une procédure de gestion en cas de bris de verre, qui stipule que les lampes peuvent ne pas être protégées mais qu'en cas de bris de lampe tous les produits contaminés doivent être détruits, peut constituer une alternative. Cette procédure doit également spécifier qu'il faut contrôler au moins une fois par jour toutes les sources potentielles de bris de verre (p.ex. l'éclairage), de manière à offrir une garantie équivalente à la protection des lampes.

8. Question - équipement

Les lampes sans protection peuvent-elles être placées au-dessus de conserves, de denrées alimentaires hermétiquement emballées,… ?

Réponse

Ce n'est pas interdit s'il n'existe aucun risque de contamination des produits en cas de bris.

9. Question - équipement

Les tue-mouches électriques avec lampes bleues ou de telles lampes à insectes, sont-ils autorisés dans les locaux de production ?

Réponse

Comme tout équipement, ces lampes ne peuvent pas être une source de contamination potentielle des denrées alimentaires. Par conséquent, ces lampes ne peuvent pas être utilisées au-dessus des denrées alimentaires non-emballées.

10. Question - équipement

Les attrape-mouches électriques doivent-ils également être branchés en hiver quand il n'y a pas de mouches ?

Réponse

Non, lorsqu'il n'y a pas d'insectes volants, l'appareil ne doit pas être branché. L'appareil doit toutefois être en état de fonctionner.

→ Bonnes pratiques

1. Question

Est-il admis que le personnel qui arrive dans l'établissement pour commencer ses activités doive traverser l'espace de travail pour se rendre au vestiaire ?

Réponse

Une circulation logique des collaborateurs permettant au personnel de revêtir des vêtements de protection avant de pénétrer dans la zone de travail fait partie intégrante des BPH. L'important est que l'objectif soit atteint, à savoir éviter toute contamination de l'espace de travail et/ou des denrées alimentaires.
Pour déterminer si un sas où s'habiller est nécessaire avant la zone de travail, plusieurs paramètres peuvent jouer un rôle, tels que :

- le type d'activités menées dans l'espace de travail (p.ex. manipulation de produits à risque du point de vue microbiologique, manipulation de produits emballés, vaisselle,…)
- la distance séparant les produits/activités des personnes qui traversent l'espace de travail
- le nombre d'employés qui doivent traverser l'espace de travail
- la fréquence selon laquelle le personnel doit traverser l'espace de travail
- la répartition des activités dans le temps

Lors de l'audit, il est évalué dans quelle mesure cette situation peut donner lieu à une contamination de l'espace de travail et/ou des denrées alimentaires.

2. Question

Les livreurs peuvent-ils entrer dans les endroits ou les denrées alimentaires sont manipulées ?

Réponse

Oui, à condition que des mesures appropriées sont prises pour prévenir la contamination.

3. Question

Lorsqu'on souhaite proposer des dégustations au consommateur, faut-il toujours appliquer le guide du secteur horeca ?

Réponse

Non, tous les guides d'autocontrôle pour le secteur B2C sont jugés suffisants pour couvrir cette activité s'il s'agit de la dégustation de produits qui sont préparés à cette fin.

4. Question

Les vêtements du personnel qui prépare les denrées alimentaires doivent-ils obligatoirement être blancs ?

Réponse

Non, aucune exigence légale n'impose la couleur des vêtements de travail. Il est toutefois recommandé de porter des vêtements de couleur claire.

5. Question

Pendant la découpe de la viande, à quelle température doit se trouver le produit ?

Réponse

La réglementation prévoit une température maximale pour les viandes fraîches : classiquement 7°C pour les viandes rouges (viandes d'ongulés et de gros gibier sauvage) et 4°C pour les viandes de volailles, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage. Cette température doit également être respectée pendant les opérations de découpe. Si lors de la découpe, l'opérateur constate que la température du produit dépasse la norme, il doit prendre des actions correctives immédiates ainsi que des mesures correctives afin de prévenir une répétition de ce dépassement dans le futur.
Pour respecter les températures légales, il existe différentes solutions et les opérateurs peuvent appliquer celle qui convient le mieux à leur organisation : régler leur chambre froide à une température inférieure à la limite légale, ne sortir de la chambre froide que des petites quantités de produits à travailler... .

6. Question

Doit-on disposer d'une trancheuse séparée pour les produits crus et les produits cuits ?

Réponse

L'objectif est d'éviter les contaminations croisées. En découpant successivement des produits crus et des produits cuits sur la même trancheuse, on favorise la contamination croisée. Travailler avec des machines séparées est donc conseillé. Il ne s'agit toutefois pas d'une obligation. Une seule trancheuse peut suffire à condition que les procédures mises en œuvre prévoient un nettoyage et une désinfection réguliers de la trancheuse.

7. Question

Où sont autorisées des fleurs et des plantes dans l'établissement ?

Réponse

Les plantes et fleurs sont tolérées dans les salles de consommation et dans l'espace de vente "côté clients", mais elles ne le sont ni dans les locaux de préparation, ni dans les locaux de stockage des denrées alimentaires, ni dans la chambre froide. Elles sont aussi interdites dans l'espace de vente derrière/sur/dans le comptoir en raison du danger de contamination. Exception : les fleurs et les plantes destinées à la consommation.

8. Question

Le personnel d'un établissement peut-il prendre son repas dans des endroits où les denrées alimentaires sont manipulées ?

Réponse

Oui, mais seulement en dehors des activités professionnelles. Il doit ensuite nettoyer.

9. Question

Des boissons et/ou des denrées alimentaires appartenant au personnel peuvent-elles se trouver dans la chambre froide ?

Réponse

C'est acceptable à condition qu'elles soient clairement séparées des autres produits.

10. Question

Les meules de fromage dur et demi-dur doivent-elles être conservées au frais (7°C) ?

Réponse

En règle générale, les conditions de stockage spécifiées par le fabricant doivent être respectées. Les meules de fromage à pâte dure (ex. cheddar, emmental) et demi-dure (ex. gouda) entamées sont de préférence conservées au frais (7 °C). Toutefois, de telles meules de fromage entamées peuvent être conservées non réfrigérées afin d'en faciliter la découpe pendant maximum 7 jours à une température maximale de 21 °C.

11. Question

Faut-il porter une coiffe à l'atelier/la cuisine ?

Réponse

Il n'y a pas d'obligation reprise telle quelle dans la réglementation, mais il s'agit d'une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations des produits non emballés.

B. Questions spécifiques pour des boucheries

→ Audit

1. Question

La vente de denrées alimentaires autres que des viandes et produits dérivés a-t-elle une influence sur la durée d'audit et sur le guide à appliquer dans une boucherie ?

Réponse

Non, l'audit de la boucherie sera effectué exclusivement sur base du guide d'autocontrôle en boucherie (G-003) et il n'y aura pas d'augmentation de la durée de l'audit.

→ Management

- **Locaux**

1. Question - locaux

Beaucoup de petites boucheries, par manque de place, ne disposent pas d'un local séparé pour le saumurage et travaillent avec un bac à saumure dans leur frigo. Placer ce bac à un endroit réservé du frigo et le couvrir est-il acceptable ?

Réponse

Si la boucherie est trop petite pour disposer d'un local spécifique pour le saumurage, couvrir le bac de saumure d'un couvercle et conserver celui-ci dans un endroit réservé du frigo est acceptable s'il n'y a pas de risque de contamination croisée.

- **Équipement**

1. Question - équipement

Un brûleur pour enlever les petits restes pendant la plumaison des volailles est-il autorisé dans une boucherie ?

Réponse

Non, les volailles doivent être plumées à l'abattoir (exception : la plumaison de gibiers chez le boucher qui possède un agrément spécifique pour le traitement du gibier).

2. Question - équipement

Les couperets et les scies à main pourvus d'un manche en bois verni sont-ils autorisés ?

Réponse

Il n'y a pas d'interdiction formelle, mais tous les matériaux qui entrent en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires doivent être faciles à entretenir, lavables, imperméables, lisses, non toxiques. Le bois dur et en bon état peut éventuellement satisfaire à ces exigences. Le bois couvert d'un verni qui répond à ces exigences peut également convenir.

3. Question - équipement

La machine à injecter la saumure doit-elle se trouver dans un local réfrigéré ?

Réponse

Ce n'est pas obligatoire. L'objectif est que la température du produit soit respectée (comme par exemple lors de la découpe de viande fraiche).

4. Question - équipement

Comment vérifier/ajuster un pèse-sel/densimètre ?

Réponse

Le cas échéant, il faut suivre les instructions du fabricant. La plupart des pèse-sels/densimètres peuvent être vérifiés avec de l'eau distillée à une température donnée (la valeur mesurée dépendra de l'échelle utilisée par l'équipement). Si une erreur de mesure est constatée, soit il faudra tenir compte de cette erreur (pèse-sels/densimètres ne pouvant pas être ajusté), soit il faudra ajuster l'équipement en se référant pour ce faire au mode d'emploi (pèse-sels/densimètres pouvant être ajusté).
D'autres moyens adéquats peuvent également être utilisés.

5. Question - équipement

Comment un boucher peut-il lui-même vérifier/ajuster un hygromètre ?

Réponse

Il est souhaitable de vérifier l'hygromètre au minimum à deux valeurs d'humidité relative :

- enrouler l'hygromètre dans un linge humide pendant 30 min à 20°C. Il devrait indiquer 96%,
- placer l'hygromètre dans un sac en plastique hermétique avec un verre d'eau saturée de sel (c.-à-d. qu'il reste du sel non dissous dans l'eau). Laisser l'hygromètre se stabiliser pendant 8 h à 20°C. Il doit indiquer 75%,
- placer l'hygromètre dans un sac en plastique hermétique avec un verre d'eau saturée de $CaCl_2$. Laisser l'hygromètre se stabiliser pendant 8 h à 20°C. Il doit indiquer 30%,
- placer l'hygromètre dans un sac en plastique hermétique avec un sac de gel de silice. Laisser l'hygromètre se stabiliser pendant 8 h à 20°C. Il doit indiquer 0% (si l'appareil descend jusque 0%).

D'autres moyens adéquats, comme par exemple des kits commerciaux, peuvent également être utilisés.
Si les résultats obtenus ne sont pas satisfaisants, il faut ajuster l'appareil (voir mode d'emploi) et refaire la vérification.

→ HACCP

1. Question

Un boucher peut-il fabriquer des produits artisanaux séchés ou fermentés sans utiliser un hygromètre et un pH-mètre et obtenir la validation de son système d'autocontrôle ?

Réponse

Il s'agit d'une prescription présente dans le plan HACCP du guide. L'objectif est que le boucher maîtrise les dangers liés à son processus de production. Si le boucher ne suit pas dans certains cas le plan HACCP du guide, il doit alors développer et appliquer son propre plan HACCP et démontrer que celui-ci peut offrir les mêmes garanties que celui du guide sans hygromètre et pH-mètre.

2. Question

Quelles analyses de produits un boucher doit-il réaliser ?

Réponse

Un boucher doit prélever chaque année au moins un échantillon d'un produit fabriqué dans son établissement, à savoir de la viande hachée ou une préparation à base de viande hachée (par exemple : haché préparé, Martino, oiseaux sans tête,…) pour analyse de *Salmonella*, *E. Coli* et nombre de colonies aérobies. Davantage de précisions sont données dans la circulaire PCCB/S3/VLE/254276, disponible sur le site internet de l'AFSCA. S'il s'agit d'un échantillon de viande hachée de volaille ou d'une préparation de viande à base de volailles, destinée à être consommée cuite, une analyse de *Campylobacter* spp. thermotolérants doit être faite (AR du 26 avril 2009).

3. Question

Les bouchers qui produisent de la viande hachée doivent-ils faire l'analyse microbiologique annuelle obligatoire sur un prélèvement effectué à la production ou dans le comptoir ?

Réponse

Les deux sont acceptables.

→ <u>Bonnes pratiques</u>

1. Question

Une maturation longue des viandes est-elle autorisée ?

Réponse

Oui, pour autant que cette pratique soit maîtrisée et qu'elle se déroule dans le respect des exigences en matière d'hygiène, de température, d'hygrométrie et de ventilation contrôlée, de manière à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire.

2. Question

Lors de la fabrication de viande hachée dans une boucherie, à quelle température doit se trouver le produit pendant la fabrication ?

Réponse

La réglementation prévoit pour la viande hachée que la température de 4°C ne doit pas être dépassée. Cette température est également applicable lors de la fabrication. Un dépassement de courte durée de cette température est toutefois autorisé jusqu'à 7°C maximum. Si lors de la production de viande hachée, l'opérateur constate que la

température du produit dépasse 4°C (mais reste inférieure à 7°C), il doit prendre des mesures correctives afin de prévenir tout dépassement de la température de 7°C.
Pour respecter la température limite, il existe différentes solutions et les opérateurs peuvent appliquer celle qui leur convient le mieux: régler leur chambre froide à une température inférieure à la limite légale, travailler avec des petites quantités de viandes pour que le hachage soit plus rapide, installer le hachoir dans la chambre froide... .

3. Question

L'obligation d'enlever la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois s'applique-t-elle uniquement aux abattoirs ou également au boucher qui dispose d'une autorisation pour le retrait des colonnes vertébrales ?

Réponse

La même limite de 30 mois est applicable tant aux abattoirs qu'aux bouchers.

4. Question

Peut-on utiliser un billot en bois ?

Réponse

L'utilisation d'un billot en bois du bloc de calotte a été autorisée pour les raisons ergonomiques. Il n'est toutefois pas recommandé d'y découper de la viande, ce pour éviter une contamination croisée.

5. Question

Faut-il prévoir des planches de découpe différentes selon les espèces animales à l'origine des viandes ?

Réponse

Il s'agit d'une bonne pratique qui permet d'éviter les contaminations croisées, mais d'autres pratiques permettent également de maîtriser ces contaminations comme le lavage et la désinfection des planches/zones de découpe entre les viandes de différentes espèces ou encore un ordre de découpe allant de la viande considérée comme la moins contaminée (viande de bœuf) à la viande considérée comme la plus contaminée (abats, carcasse de volaille).

6. Question

Une séparation entre la viande fraîche et les plats préparés est-elle nécessaire dans le comptoir frigorifique ?

Réponse

Oui, ils doivent être séparés, ce pour éviter une contamination croisée.

7. Question

Faut-il une séparation entre, par exemple, les viandes de volailles et les viandes d'autres espèces animales ? Quel doit être la hauteur de la séparation ?

Réponse

La présence d'une séparation suffisante est une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations croisées entre des produits dont la charge bactérienne est très différente. Il n'y a pas de hauteur/de largeur imposée pour la séparation, il faut qu'elle soit adéquate pour prévenir les contaminations croisées.

8. Question

De quelle manière les produits non conformes doivent-ils être stockés dans l'attente de leur reprise ou de leur enlèvement en tant que déchet (animal) ?

Réponse

Les produits non conformes doivent être clairement identifiés et isolés afin qu'aucune utilisation accidentelle ne soit possible et qu'il n'y ait pas de risque de contamination des autres produits.

9. Question

Faut-il porter une coiffe dans le magasin ?

Réponse

Il n'y a pas d'obligation reprise telle quelle dans la réglementation, mais il s'agit d'une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations des produits.

C. Questions spécifiques pour des commerces de détail en alimentation

→ Champ d'application et arbre d'activités

1. Question

Quel guide s'applique aux opérateurs qui (transforment et) vendent des produits de la pêche ?

Réponse

Le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007), aussi bien que le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (G-023) couvrent les activités mentionnées ci-dessous :

- Portionnement et découpe de produits de la pêche transformés livrés préemballés
- Elimination des viscères, découpe en filets
- Cuisson de produits marins (activité occasionnelle)
- Conditionnement de "poissons entiers" ou de "filets de poisson" réceptionnés en vrac, emballés en vue de leur vente en libre-service

Si la transformation ne se limite pas aux activités mentionnées ci-dessus et l'opérateur prépare par exemple aussi de la salade de crabe ou de sèche, cuit, fumé … des produits de la pêche, le G-007 ne suffit plus et le G-023 doit toujours être utilisé.

2. Question

Pour les activités telles que la préparation de lasagne, faut-il employer le guide HORECA ou peut-on utiliser le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007) ?

Réponse

Cette activité relève de la transformation et n'est pas couverte par le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007). Les magasins qui fabriquent de tels produits doivent utiliser le guide HORECA qui couvre les activités de traiteur.

→ Management

1. Question

Comment le contrôle de température doit-il avoir lieu si aucun membre du personnel n'est présent, par exemple lors des livraisons de nuit ?

Réponse

Pour les livraisons (de nuit) qui ont lieu à un moment où aucun membre du personnel n'est présent dans le magasin, le fournisseur peut réaliser lui-même les contrôles et enregistrements éventuels.
Ses obligations doivent être stipulées dans le contrat. Il faut également veiller au contrôle de ses activités dans le cadre du système d'autocontrôle.

D. Questions spécifiques pour l'horeca

→ Champ d'application et arbre d'activités

1. Question

L'exploitant d'un établissement horeca ou un traiteur peut-il préparer des plats et des sandwichs pour d'autres opérateurs et cette activité est-elle couverte par le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (G-023) ?

Réponse

Oui, cette activité est autorisée. Elle est d'ailleurs couverte par le guide d'autocontrôle pour le secteur horeca si les plats/sandwichs sont livrés à d'autres établissements horeca. Par contre, s'ils sont livrés à des cuisines de collectivité ou à des maisons de soins, c'est le guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025) qui est applicable.
Attention toutefois, la livraison à d'autres opérateurs est soumise à des limites dans le secteur B2C.

→ Management

1. Question

Un restaurateur peut-il employer dans son restaurant les gibiers qu'il a chassés ou que des chasseurs lui fournissent ?

Réponse

Non, un chasseur ne peut utiliser ses prises que pour ses besoins privés, en céder de petites quantités à des particuliers ou en vendre de petites quantités à des établissements agréés. À son arrivée dans l'établissement agréé, le gibier doit être accompagné d'une déclaration établie par une personne qualifiée (généralement le chasseur lui-même) et sera soumis à une expertise vétérinaire. Un restaurateur doit s'approvisionner auprès d'un tel établissement ou introduire lui-même une demande d'agrément.

E. Questions spécifiques pour des cuisines de collectivités et maisons de soins

F. Questions spécifiques pour des boulangeries et pâtisseries

→ Champ d'application et arbre d'activités

1. Question

Quel guide doit utiliser un opérateur qui produit du pain mais n'a pas de boulangerie et vend toute sa production dans des distributeurs automatiques ?

Réponse

Dans une telle situation, c'est le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) qui doit être utilisé.

2. Question

Un opérateur du secteur de la boulangerie-pâtisserie qui utilise du lait cru, peut-il être audité sur base du guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) ?

Réponse

Oui.

3. Question

Quel guide peut utiliser un boulanger qui est également producteur de farine ?

Réponse

L'activité de boulangerie relève du guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) et l'activité de meunerie du guide autocontrôle pour la meunerie (G-020).

→ HACCP

1. Question

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) version 2 différentes actions correctives sont mentionnées dans le cas qu'un produit surgelé à une température > - 15°C (Partie III page 32/51, page 38/51 et Partie IV-D page 7/28). Quelle action corrective doit-on appliquer ?

Réponse

Si un produit surgelé a une température trop élevée (> – 15°C), il doit être utilisé ou consommé dans les 48 h, sauf si d'autres mentions apparaissent sur l'emballage/dans les spécifications. Pendant ces 48 heures, le produit doit au moins être refroidi (< 7°C).

→ Bonnes pratiques

1. Question

En combien de temps la température d'un produit de boulangerie/pâtisserie doit-il être amené de 0°C à -18°C ?

Réponse

En principe, la surgélation doit avoir lieu le plus rapidement possible. Lors de la surgélation des produits, la température de – 18°C doit être atteinte en 72 heures maximum. De plus, pour les produits sensibles, il est indispensable de passer de 60°C à 10°C en 2 heures. (Avis du Comité scientifique de l'AFSCA 11-2011).

2. Question

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) version 2, on indique à la page 30/51 de la Partie III que les produits semi-finis surgelés peuvent être conservés 3 mois à – 18°C tandis que les produits finis surgelés peuvent être conservés pendant 6 mois ou même pendant une année. Est-ce qu'une durée de conservation de 6 mois est aussi acceptable pour les produits semi-finis surgelés ?

Réponse

Oui, en matière de sécurité alimentaire, une durée de conservation de 6 mois à - 18°C peut être acceptée pour les produits semi-finis surgelés sans que cela ne soit démontré par des tests de durée de conservation. Une correction sera apportée dans la prochaine version du guide.

3. Question

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) version 2, on indique à la page 30/51 de la Partie III que la glace artisanale peut être conservée au maximum 2 mois, tandis que à la page 28/32 de la Partie IV-E, il est indiqué qu'on doit limiter la conservation de la glace à 6 mois. Quelle durée de conservation doit être respectée?

Réponse

En matière de sécurité alimentaire, une durée de conservation de 6 mois à - 18°C peut être acceptée pour la glace (artisanale). Une correction sera apportée dans la prochaine version du guide.

G. Questions spécifiques pour la production des produits laitiers à la ferme

→ Champ d'application et arbre d'activités

1. Question

Dans le champ d'application du guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme (G-034), est-ce que l'achat de lait est autorisé sans restrictions ?

Réponse

Non, pour l'application du G-034 l'achat de lait est limité. Un producteur de produits laitiers à la ferme ne peut pas acheter plus de lait (en litres) que la quantité du propre lait produit (en litres). Ceci est aussi mentionné dans la circulaire PCCB/S3/EME/1136184 disponible sur le site internet de l'AFSCA.

→ HACCP

1. Question

Dans le cadre des analyses obligatoires des produits finis, doit-on réaliser des analyses distinctes pour le fromage frais, le fromage à pâte molle, le fromage à pâte semi-dure et les autres fromages ?

Réponse

Non, puisque ces produits appartiennent à une seule et même famille de produits. On recommande cependant, pour la réalisation des analyses, de faire une rotation parmi les différents types de produits au sein d'une même famille.

H. Questions spécifiques pour des milieux d'accueil collectifs de la petite enfance

→ Management

- **Locaux**

1. Question - locaux

Dans le cas des mini-toilettes/pots pour enfants, un sas est-il requis entre ces toilettes pour enfants et les locaux où des denrées alimentaires non emballées sont stockées, manipulées ou transformées (cuisine) ?

Réponse

Non, un sas n'est pas requis s'il s'agit de mini-toilettes mobiles. Les installations de soin (zone où les enfants sont changés et où se trouvent les mini-toilettes pour enfants) dans les crèches ne peuvent toutefois jamais se situer dans l'espace cuisine.